

La pulizia delle celle frigorifere

...

PREMESSA

Crederne che le alte o le basse temperature uccidano tutti i batteri e i virus, è un grossolano errore. Esistono migliaia di batteri e virus diversi, alcuni dei quali vivono nei vulcani, ed altri che vivono nel ghiaccio. Il freddo quindi, non distrugge molti di questi organismi, anzi, essi spesso sopravvivono meglio al freddo che a temperatura ambiente. Il freddo però, rallenta la capacità di moltiplicarsi, ed è così che funziona la conservazione degli alimenti in frigorifero: si ostacola la riproduzione dei microrganismi responsabili di decomporre i cibi. E' anche vero che, per altri organismi il freddo è fatale, perché l'acqua nelle cellule, congelandosi, cresce di volume e rompe la membrana cellulare. Batteri, spore e virus, dispongono di pareti cellulari robuste, avendo una pressione interna molto elevata, e resistono all'aumento di volume dovuto al congelamento.

NORMATIVA

La direttiva 93/43, recepita nel nostro paese con D.lgs.155/97, impone gli obblighi legati all'igienicità di superfici, banconi frigo, celle frigorifere, macchinari, utensili e quant'altro venga a contatto con il prodotto alimentare. Le celle frigorifere, spesso ignorate nell'applicazione reale e quotidiana dell'H.A.C.C.P., sono le prime a non superare i controlli degli organismi preposti, mentre la corretta igienizzazione di una cella frigorifera ricopre un ruolo fondamentale per la corretta conservazione dei prodotti, sia crudi che trasformati.

I PRINCIPALI MICRORGANISMI DEL FREDDO?

Contaminanti biologici come batteri, muffe, lieviti, pollini e virus possono facilmente proliferare in ambienti con alte percentuali di umidità come banchi frigo e celle frigorifere. La presenza di funghi e muffe nelle celle produce cattivi odori; i principali batteri in ambienti freddi sono i Psicrotrofici, organismi che si moltiplicano nel freddo, producendo enzimi che causano cambiamenti nella carne ed in altri alimenti: irrancidimento dei grassi, modifiche della consistenza, essudazione di liquidi oleosi, cattivo odore. Alcuni batteri psicrotrofici sono la Pseudomonas e la Listeria. La loro proliferazione dipende da processi di pulizia e sanificazione insufficienti.

PRINCIPI ATTIVI

I principi chimici o fisici che possono essere impiegati sono molteplici, e dipendono dai microrganismi presenti. Gli stessi prodotti professionali, presentano uno o più principi contemporaneamente, difficile stabilire quali utilizzare senza una approfondita analisi. Alcuni principi chimici efficaci sono: Acidi forti, Acidi organici, Acido peracetico, Zolfo, Iodofori, Carbonato di Sodio, Ipoclorito di Sodio, Perossido di Idrogeno e i sempre presenti Sali Quaternari d'Ammonio. Un principio fisico utilizzabile, potrebbe essere il Vapore Saturo Secco (145÷180C°).

CONSIGLI

La pulizia di una cella appena acquistata è fondamentale: utilizzare detergente ed acqua calda, risciacquare con cura e asciugare completamente le superfici prima di utilizzarla (evita formazione di ghiaccio). Pulire periodicamente porta, maniglia, contenitori e scaffalature, senza trascurare punti critici quali spigoli, pavimenti, scambiatori, canale raccolta condensa, gocciolatoi, risvolti guarnizioni porta. Sbrinare ed igienizzare completamente la cella almeno due/tre volte l'anno.

CONCLUSIONE

Per avere soluzioni efficaci vi invitiamo a rivolgervi ad un preparato professionista del settore.



Afidamp è l'associazione delle imprese della filiera della pulizia professionale, che raccoglie distributori (**AfidampCOM**) e fabbricanti (**AfidampFAB**). Da oltre trent'anni promuove la cultura dell'igiene in Italia e gli esperti della sua rete offrono soluzioni per ogni problematica legata alla pulizia in campo professionale, con particolare attenzione al settore Horeca.

